DOM I SZKOŁA

ROK II. * * * 1931 R. * * * NR. 18

Co jest dom?

Dom powinien być niebem dla męża — światem dla żony.

Dom! Cztery ściany bielone, jedno okienko małe, drzwi skrzypliwie się zamykające, piec z przytuloną do niego ławą, z strzechą mchem porosłą — oto dom.

Wspaniały gmach, lśniący kilkoma rzędami ogromnych okien, ozdobionych zasłonami, o formach pięknych, składający się z wielkiej liczby salonów, komnat, krużganków, z przepychem urządzonych, gdzie pełno marmurów, zwierciadeł i arcydzieł sztuk pięknych — to także dom.

I wilgotna, ciemna, ponura izdebka w suterenach, do której rzadko kiedy złoty gość, promyk słoneczny zawita, i ta stancyjka na poddaszu, z której tylko dymy czarne i niekształtne dachy widać, to także dom.

Jakże więc dużo w sobie to słowo kryje. Od najnędzniejszej lepianki do najwspanialszego gmachu wszystko to, co w stopniowaniu od nędzy do przepychu da się ująć i w skalę postępowania ułożyć, to wszystko **słowo dom** w sobie kryje.

Bo dom, oprócz znaczenia swego, określającego nazwę budynku mieszkalnego, ma przecież i inne wielkie, wzniosłe, wzięte znaczenie.

W słowie dom kryje się cały urok, piękno i szczęście życia rodzinnego, ciszy, spokoju, słodyczy i tego ciepła, jakiego nic innego nie da. To też, gdy się w gwarze codziennej spotyka owe dość często powtarzane wyrazy „bezdomny sierota", zdumiewa nas, jak umie lud w dwa słowa ułożyć tyle skargi i bólu.

Człowiek bez domu — to ptaszę bez gniazda, wiosna bez kwiatów, lato bez słońca. Człowiek bez domu, to na stepie samotnie stojąca drzewina, to złamane życie, pęknięta czara szczęścia. Człowiek bez domu, to zbłąkany wędrowiec wśród wielu dróg życia, zabrakło mu światła tego, jakie daje ognisko domowe, więc ciemności go otaczaja w koło, serce w piersi zamarzło najbliższy cel życia stracony, nie ma gdzie spocząć, nie ma osobistego celu, do którego idzie — a przecież iluż by Dyogenes odnalazł dziś wśród nas takich biednych ludzi, odnalazł bez latarni?

Lecz zwróćmy myśl ku tym szczęśliwym, którzy dom mają. Czy też samo posiadanie domu, czyli wyraźniej mówiąc, roztlenie ogniska domowego i stworzenie życia rodzinnego, może dać prawdziwe i zupełne szczęście, czy dla wszystkich jest ono tem, czem być powinno?

Wszak wiemy zanadto dobrze, iż tak nie jest. Dla jednych dom jest świątynią, nieskażoną nawet tchnieniem waśni, niezgody, nudy lub upadku moralnego, a dla drugich dom jest obojętnem tylko mieszkaniem, martwym składem mebli, lub co gorsza, niewolą ciężką. Dla jednych dom daje wszystko, co najpiękniejsze, najczystsze i najsłodsze na ziemi, a dla drugich daje schronienie przed burzą i zimnem, pokarm codzienny dla ciała i nadto nic więcej. Jednym dom jest rajem, dla drugich lokalem najętym, dla innych wreszcie piekłem. Jednych dom podnosi, uszlachetnia, uzacnia i uświęca, drugich poniża, strąca w ciemnie moralne.

I nie zależy ten dodatni lub ujemny wpływ od tego, czy dom jest pałacem bogatym lub lepianką nędzną, czy składa się z wielkiej liczby komnat, lub jednej izdebki ubogiej, ale zależy to od ducha, jaki w tym domu mieszka i przepełnia jego ściany.

Dom, jako przybytek rodziny, jest zespoleniem dwóch dusz i serc dwojga, które połączywszy się węzłem dozgonnym ślubu małżeńskiego, rozpalając ognisko życia rodzinnego, przynoszą w dom ducha, myśl, serce i dobrą wolę i cel jasno zarysowany, do którego dążyć mają wspólnie. Od tego ducha dwojga istot, męża i żony, zależy owa świętość, wielkość i potęga domu, lub też jego nicość, próżnia i upadek.

Skleić ubogą lepiankę, byle stała, to łatwo i łatwo bogaczowi wznieść pałac ogromny na to, by stał i zdumiewał ludzi ubogich, ale też łatwo stworzyć dom przez połączenie dwóch istot, dla tego tylko, aby mieć wygody, własną służbę i światowe stanowisko. Lecz kto chce ubogą lepiankę zmienić w przybytek szczęścia, prawdy, cnoty, bogaty dom uczynić domem ludzi obowiązkowo żyjących duchem, a nie ciałem jedynie, ten niech rozważy i zbada dobrze, ile to powinności bierze na swe ramiona ten, kto ma być głową domu, i ta, która ma być sercem domu.

Najlepszym budowniczym do zbudowania domu jest miłość. Kto bez niej rozpala ognisko, nie utrzyma go stale, choćby własną piersią ciepła mu dodawał, choćby niósł najlepsze drzewka do palenia się i choćby dmuchał na nie bez ustanku. Zagaśnie, jeżeli wzajemnej świętej, trwałej miłości nie będzie.

I dom, choćby był najwspanialszy, najpiękniejszy, będzie zawsze zimny, głuchy, pusty — a gdzie miłość jest, tam stancyjka z poddasza zmieni się w czarodziejski pałac, a lepianka nędzna będzie najpiękniejszą komnatą i gdzie jest miłość, tam jest dom dla męża niebem, dla żony światem, dla synów portem, dla córek szkołą.

Czemuż więc niema tej miłości wszędzie, w każdym domu, przy każdem ognisku, w każdem skojarzeniu dwóch dusz, dwóch serc? Oto właśnie dla tego, że nie każdy dom jest tym portem dla synów, którzy wśród burz i wichrów umieją uniknąć rozbicia, nie dadzą się unieść falom spienionym i niepewnym, którzy wiedzą, iż, gdy dla kobiety dom światem, a dla nich świat domem, przecież nie wolno im wyrywać się z progów domowych, iżby wszystkie nici były stargane i drogi powrotu zniszczone.

Dom stanowi o szczęściu nie tylko tych dwojga, którzy doń weszli i nowe życie poczynają, ale i o szczęściu tych, którzy kiedyś z tego domu pójdą w świat i nowe ogniska rozpalą.

To, czem dom ma ubogacić i obdarować młode pokolenie, jest świętem świadectwem po matce i ojcu i jeżeli dzieci nie otrzymują w domu tego skarbu podstawy zasad i cnót tych, które jedynie dom dać może, zostaną na całe życie nędzarzami najuboższymi, bo im świat i wiedza nie da, co dać jedynie może roztropna miłość matki prawej i silny charakter ojca — życie rodzinne.

Pierwsza modlitwa dziecka

Najważniejszym obowiązkiem dobrej matki jest religijne wychowanie dzieci. Czuwająca nad nami Opatrzność wlała w jej duszę szczególny i jakby wrodzony zasób pobożności, by temu zadaniu mogła podołać, a dziecko przyjmuje z jej ust naukę o Bogu z wielką łatwością. Mała dziecina na ręku matki dostrzega po raz pierwszy rozwieszone w izbie obrazy religijne i od niej dowiaduje się o Matce Bożej, o Dzieciątku Jezus, o Aniele Stróżu, wreszcie o Bogu — Ojcu niebieskim —, który stworzył gwiazdy na niebie i kwiaty w ogródku, wszystko co dziecko zachwyca. W objęciach matki maleństwo składa rączki z uśmiechem, i u jej kolan uczy się ochotnie słów pacierza, któremi chwalić będzie Boga, aż po dni późnej starości.

Im wcześniej Go pozna i chwalić zacznie, tem lepiej, ale długiej modlitwy od dziecka wymagać nie można. Uczy się ono modlitwy przedewszystkiem przykładem: udziela mu się pobożność i skupienie starszych, a więc matka powinna klęknąć z dzieckiem do pacierza — jest to dziecku miłe i ułatwia skupienie uwagi. Trzeba się z dzieckiem modlić bardzo powoli, nie przerywać modlitwy poprawianiem słów źle wymówionych przez malca, i nie gniewać się po ukończonym pacierzu, że był zmówiony niedbale, że się dziecko kręci, rozgląda, trzyma ręce źle złożone. Takie bury zniechęcają dziecko do modlitwy. Przykład rodziców i starszego rodzeństwa działa o wiele skuteczniej niż ciągłe morały.

Zrazu naśladuje tylko dziecko modlitwę starszych, powtarza to, co słyszy, zwolna dochodzi jednak do coraz lepszego zrozumienia słów modlitwy. Kiedy już jest starsze i nieco rozsądniejsze, trzeba mu wytłumaczyć, że modlitwa jest świętym obowiązkiem czci należnej Bogu i że ten obowiązek powinien być spełniany jednakowo sumiennie, czy w danej chwili jest łatwy i miły, czy trudny i ciężki.

Wiemy z doświadczenia, jak radośnie nastraja nas do modlitwy śpiew kościelny, gra na organach, światło, kwiaty i obrazy, zdobiące świątynię Pańską. Tem bardziej małe dziecko trzeba do modlitwy zachęcić, trzeba mu ją ułatwić. Wielką zachętą do modlitwy jest mały ołtarzyk, który dziecko zrazu z pomocą matki potem samo zaściela, przystraja, oświetla. Bardzo pożyteczny jest też zwyczaj zaczynania i kończenia dnia pieśnią pobożną. Pieśń poranna po przebudzeniu, w czasie ubierania, nastraja dziecko radośnie, jest przygotowaniem do modlitwy. Pieśń wieczorna uspokaja dziecko, jest przejściem od figlów i zabawy do pacierza.

Celem modlitwy jest przedewszystkiem chwała Boża. Słusznie przypomina pewien pisarz religijny, że Zbawiciel, ucząc apostołów, jak się mają modlić, zaczął od słów chwały, aby potem przejść do słów prośby; najpierw: „święć się Imię Twoje“, a potem dopiero: „chleba naszego powszedniego“.

Taką powinna być wszelka nasza modlitwa, takim i pacierz dziecka. Niech zaczyna od słów: „Boziu daj, aby Cię wszyscy kochali“, a potem dopiero prosi o zdrowie mamy i taty i wszystkie inne swe prośby przedstawi ufnie i pokornie. Niech jak najwcześniej w dziecinnym pacierzu znajdzie się króciutka modlitwa za Kościół, Ojca św. i za Ojczyznę, pobożne westchnienie za grzeszników, nieszczęśliwych i dusze w czyścu cierpiące. Gdy dziecko nieco rozsądniejsze, uczmy je przy pacierzu wieczornym w najprostszych słowach przepraszać Boga za przewinienia, uczmy je modlić się za tych, którzy mu w ciągu dnia przykrość sprawili, by się kiedyś umiało modlić za nieprzyjaciół i z serca przebaczać.

Kiedy w domu choroby lub zmartwienia, polecajmy je Bogu przy pacierzu dziecinnym i wspólnie dziękujmy za doznane pociechy i radości, aby dziecko czuło, że Bóg jest naszym Ojcem najlepszym, któremu się powierza wszystkie sprawy i codziennie dziękuje za wszystko. **X. X.**

Zakupy

Wszystkie artykuły możemy podzielić na dwie grupy: wyrobów trwałych, które można, a nawet należy kupować raz na miesiąc, a produktów, łatwo się psujących, które latem co drugi dzień, zimą raz na tydzień nabywać można. Do pierwszych należą: kawa, herbata, cukier, mąka, kasze wszelkie, ryż, makaron, owoce suszone i w konserwach, jarzyny suszone i w konserwach, tapjoka, masło solone, smalec, słonina solona, lub wędzona, kartofle (zimą), konserwy ryb i mięsa, korzenie i przyprawy, mydło, krochmal, farbka, soda i inne dodatki do prania. Do drugich: mięso, drób, jaja, ryby, jarzyny, owoce świeże, masło do chleba, śmietana i inne łatwo psujące się wyroby.

Kupując towar cały raz na miesiąc płacimy zań taniej, nie płacimy za wagę masy drobnych torebek, papieru i innego opakowania, możemy prześledzić rzetelność miary i wagi, gdyż robiąc duży zakup, robimy go uważnie i nie spiesząc, kupiec dla robiącego większe zakupy jest uprzejmiejszy i liczy tańsze ceny; — wszystkie te pozorne drobiazgi oszczędna gospodyni powinna przyjąć pod uwagę. Ilość wyrobów i innych towarów (mydła, świec, nafty i t. p.), może sobie gospodyni obliczyć na cały miesiąc, na zasadzie praktyki, notując rozchód ich faktyczny przez parę miesięcy, — przyczem jeżeli dotąd kupowała wszystko małemi ilościami, przy kupnie hurtownem okaże się pewna oszczędzona ilość, o którą mniej można kupić w następnym miesiącu. W większych gospodarstwach takie drobne oszczędności przy rachunkach rocznych dają duże sumy złotych, lecz nawet w najmniejszych, dwuosobowych gospodarstwach, oprócz zaoszczędzonych bodaj paru złotych, mamy ogromną oszczędność czasu, traconego na kupowanie po 5 — 10 deka różnych wyrobów i przypraw, przyczem często opakowanie nie wiele mniej waży od nabytego towaru.

Przy kupnie nie należy nigdy brać tańszych, pośledniejszych gatunków; towar lepszy zawsze lepiej w użyciu się opłaca, jest wydajniejszy. Jeżeli nas na coś nie stać, wyrzeknijmy się raczej tego, lecz nie kupujmy rzeczy nadpsutych, lub zupełnie zepsutych, a tylko aby to ukryć, umiejętnie zafałszowanych. Przy kupnie wyrobów świeżych, szczególniejszą uwagę należy zwracać na wagę i miarę, które nietylko u handlarzy na targach, lecz nawet w dużych sklepach bywają fałszowane. Trzeba się rozstać z fałszywym wstydem nie pozwalającym protestować, kiedy widzimy, jak nam rzeźnik — pod pozorem dokładki — wsuwa nadgniłe kości, jak sklepowa między świeże owoce wkłada parę nadgniłych, jak inna — z pomiędzy dużych jaj w koszu, prędko w torebkę nakłada najmniejsze. —

My same, gospodynie rozpuszczamy kupców, uczymy ich nierzetelnego handlu, gdyż dla uniknięcia sporów, bierzemy to, co nam dać raczą i jak dać raczą. Osoba, śledząca uważnie za tem, co nakładają i jak ważą, jest dzisiaj wyjątkiem: gdyby wszyscy byli równie uważni i wymagający, sprzedający przywykliby do tego i żadnych awantur by nie było. Jeśli radzę robić zakupy psujących się wyrobów zimą raz na tydzień tylko, to poza oszczędnością czasu, mam też na myśli oszczędność i samych wyrobów; naprzykład, kupując większy kawałek mięsa, możemy sobie

łatwiej podzielić na takie części, jakich na obmyślane potrawy potrzebujemy, mamy stosunkowo mniej kości. Gdy śmietany weźmiemy pół kwaterki, lub masła dziesięć deka, użyjemy je napewno odrazu, mając pół litra lub pół kilo, starczy nam na pięć, lub sześć razy napewno, i tak we wszystkiem. Nawet latem, w największe upały, jeżeli nie mamy lodówki pokojowej, niestety, dla ludzi niezamożnych niedostępnej ze względu na drogi abonament lodu, można wyroby, ułożone w gliniany garnek, wstawiony w większe naczynie z zimną wodą doskonale z dnia na dzień przechować. — Niektóre jarzyny jak sałatę, rzodkiewki, szpinak, karotkę, wprost na noc w wodę wrzucamy, aby nie zwiędły. Kupując same mamy możność wybrania odpowiedniej dla nas sztuk drobiu, czy zwierzyny, odpowiedniego kawałka mięsa, sprawdzenia świeżości ryby i t. p.

Nietylko o zakupy kuchenne mi chodzi, jeśli im poświęciłam dużo czasu i miejsca, to dla tego, że są codzienne i najczęstsze. Do rzędu kuchennych ale rzadkich stosunkowo, należą zakupy letnie przy robieniu zapasów zimowych — konfitur, konserw, marynat. Przedewszystkiem należy obliczyć ilość potrzebnych nam zapasów i możność ich zrobienia.

Owoce na konserwy trzeba kupować z pierwszego źródła — jeżeli nie możemy na to się zdobyć same, to łączmy się po kilka gospodyń z jednego domu lub z jednej rodziny. Oprócz niższej ceny, osiągniemy jeszcze większą świeżość owocu, co przy konserwach ogromną gra rolę. Słoje, słoiki i butelki też należy obliczyć i przygotować zawczasu. Latem są droższe i pozostają w sklepach braki i wybiórki. Sezonowe zakupy duże robimy też przed świętami Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Trzeba tu odróżnić, jak zawsze, dwa rodzaje towarów: łatwo psujące się, które jesteśmy zmuszone nabyć przed samemi świętami, i trwałe, które nie tylko należy nabyć jaknajwcześniej, lecz które skrzętna, a zapobiegliwa gospodyni mieć zawsze powinna w zapasie, lub też gromadzić co miesiąc, w miarę tego, jak jaki grosz niespodzianie gdzie się zaoszczędzi. Wiele osób robi duże zapasy węgla, kartofli, kapusty kwaszonej, włoszczyzny. Zwyczaj to dobry — przy dużych, jasnych a pewnych od złodziei piwnicach, przy licznych rodzinach i tam, gdzie o te towary zimą trudno. Kartofle i włoszczyzna potrzebują ciągłego dozoru, ochrony od zamarznięcia, przebierania, aby nie zgniły. O ile sam ktoś tego zrobić nie może, lepiej stanowczo zrobi, kupując kartofle po korcu na raz tylko, a włoszczyznę w miarę potrzeby, raz na parę tygodni.

Toż samo, w większej jeszcze mierze, odnosi się do kwaszonych ogórków i kapusty, które w otwartych naczyniach i bez lodowni zawsze się psują, i których w małych gospodarstwach używa się minimalne ilości. Co do delikatniejszych jarzyn letnich, wszelkich groszków, fasolek i t. p. to, kto ma aparat „Weck'a", czas i pieniądze na jednorazowy zakup słoików, powinien koniecznie możliwie duże ilości ich zakonserwować, nie zapominając o kompotach owocowych, zdrowych i tanich leguminach zimowych dla dorosłych i dzieci.

Grzyby suszone, mające szczególnie w kuchni jarskiej duże znaczenie, należy zakupić na całą zimę wczesną jesienią. Mydło do prania należy kupować zawczasu i dobrze wysuszyć przed użyciem — przy praniu wychodzi o połowę mniej mydła.

Materjały ubraniowe, bieliźniane szczególnie, też należy zakupować w większych ilościach — znowuż możemy tu w rodzinie, lub domu uformować małą kooperatywę na każdy wypadek oddzielnie, różnica cen na metry i za całą sztuczkę jest zwykle wcale poważna. Nakoniec zakupy naczyń, narzędzi gospodarczych, kuchennych najlepiej robić raz do roku wiosną, czy jesienią, przy wielkich porządkach domowych, po dokładnem obliczeniu strat poniesionych i przyszłych potrzeb domu.

Kącik rolniczy

O hodowli drobiu.

Coraz więcej gospodarstw zaczyna się interesować hodowlą drobiu, jako działem, który przy odpowiedniej pracy i umiejętności prowadzenia w ciągu całego roku przysparza gospodarstwu pewnej ilości płynnej gotówki.

Od każdego, kogo określamy mianem hodowcy, wymagamy oprócz zamiłowania również umiejętności i znajomości różnych zabiegów hodowlanych. Hodowla kur nie stanowi pod tym względem bynajmniej wyjątku, podstawą jej, jak zresztą każdego innego działu hodowli, jest dobór odpowiedniej jakości materjału hodowlanego, o pożądanych dla hodowcy cechach. A więc to zagadnienie przedewszystkiem hodowcy drobiu muszą znać dokładnie.

Polskie Radjo nadając w niedzielnym programie rolniczym w dniu 20. IX. br. o godz. 15.00 odczyt p. Haliny Dochówny p. t. „Wybór materjału zarodowego i zestawienie stadek" pragnie zaznajomić rolników-hodowców drobiu z szeregiem zasadniczych warunków dobrego prowadzenia hodowli.

Najzdrowszy owoc.

Najnowsze badania stwierdziły, że jabłko jest najlepszym, najzdrowszym owocem. Posiada ono wiele substancyj odżywczych i leczniczych. Powinno się dążyć do tego, aby każdy człowiek mógł bodaj jedno jabłko spożyć w ciągu dnia. Niestety, nie stać nas na to. Jakkolwiek Polska posiada glebę i klimat bardzo podatny do hodowania jabłoni, jednak drzew tych mamy za mało i nie dość starannie opiekujemy się niemi. Dlatego dużo jabłek musimy sprowadzać z zagranicy, co znacznie podnosi koszty.

Rozpowszechnianie zatem wiadomości o zaletach tego płodu winno przyczyniać się nietylko do podniesienia i pomnożenia jego uprawy, ale też przeciwdziałać szkodnictwu, które jest często dziełem dziatwy wiejskiej. Wiedzione instynktem, lubią dzieci jabłka, poszukują ich. Ale jakże często zakradając się do cudzych ogrodów, zrywają owoc niedojrzały, łamią gałęzie i niszczą całe młode drzewa!...

Niejedno przytem spotyka się z ostremi zębami jakiegoś Burka czy Kruczka, sumiennie pilnującego obejścia swego pana.

Mniej byłoby szkód, gdyby przy każdym domu, w każdym ogródku, choć kilka posadzono drzewek tego zdrowego owocu i pielęgnowanie tychże oddano dzieciom, oczywiście pod dozorem starszych. Zamiast wierzb i krzewów bezpożytecznych przy domostwach, na miedzach, sadźmy jabłonie. Obecnie nadciągającą jesień wykorzystajmy dla sadzenia jabłoni wokoło naszych domostw.

II. Śląski Targ na Drzewka w Katowicach.

Zachęcona powodzeniem I. Śl. Targu na drzewka, który się odbył w Katowicach w dniach od 9 do 18 kwietnia br. na placu obok katedry św. Piotra i Pawła, urządza Śląska Izba Rolnicza na wszechstronne życzenie w czasie od 4 do 10 października włącznie: II Śląski Targ na drzewka.

Celem Targu jest dostarczenie tanich, zdrowych, pewnych co do odmian drzewek owocowych doboru

śląskiego, możliwie z pierwszej ręki dla rolników, ogrodników domowych i działkowych. Teren zbytu: olbrzymie zagłębie śląsko-dąbrowskie, wchłania rokrocznie duże ilości owoców i jarzyn, które dotychczas ze szkodą polskiego rolnictwa dostarcza zagranica. Śląskowi brak paru miljonów drzew owocowych, tak w sadach dochodowych jak i amatorskich, zwłaszcza po klęsce mrozu 1928/29. Trzeba koniecznie sadzić drzewa i to zaraz, by nie płacić grubego haraczu za owoce zagraniczne. Ogrody działkowe i domowe na Śląsku nie mają prawie żadnych drzew owocowych. W nowozałożonych kolonjach domów wojewódzkich ma każdy domek wcale ładny ogródek, w którym brak tylko jeszcze drzew owocowych. Zima roku 1928/29 zmroziła na Śląsku 500.000 (pół miljona) drzew. Chcąc stratę tą tylko wyrównać, należy co roku przez pięć lat po sto tysięcy drzewek owocowych sadzić. Rozwój ludności Śląska natomiast, której w roku 1928, przed mrozem, śląska produkcja owocu nie wystarczała, wymaga sadzenia dalszych 50.000 drzew owocowych rocznie. Sadząc rocznie po 150.000 drzewek przez przeciąg 10 lat otrzymałby Śląsk do roku 1941 półtora miljona nowych zdrowych, odpowiednich dla swego klimatu drzew owocowych, cyfra dla zagłębia węglowego zawsze jeszcze za mała, jeżeli uwzględnimy olbrzymią konsumcję owoców w zagłębiu.

Dotychczasowy sposób zakupu drzewek bez zobaczenia towaru, nie bardzo odpowiadał szerokiemu ogółowi, interesującemu się sadownictwem i ogrodnictwem. **Każdy woli kupić drzewko po poprzedniem oglądnięciu go.** Tem się też tłumaczy wielka popularność pierwszego targu.

Na tem budując, zaprosiła Śląska Izba Rolnicza cały szereg polskich szkółek drzew, które wystawią swój towar na sprzedaż w Katowicach dla całego społeczeństwa śląskiego oraz sąsiedniego zagłębia dąbrowskiego. Każdy nabywający drzewka owocowe, może najpierw towar obejrzeć, zanim przystąpi do kupna, i wybrać sobie to co mu się podoba i nie będzie zdany na łaskę wzgl. gust obcych ludzi. Jest to wielkie udogodnienie dla publiczności.

Jak słychać ceny drzewek będą znacznie niższe od wszelkich dotychczas płaconych cen za drzewka owocowe. Jesienny termin targów jest dlatego korzystny, że jesienne sadzenie drzew owocowych z małemi wyjątkami jest korzystniejsze od wiosennego sadzenia. Wszystko więc przemawia za wzmożonem sadzeniem drzew owocowych na Śląsku. „Drzewko owocowe to skarbonka pewna i wdzięczna.“ Kupujcie i sadźcie drzewka owocowe, które wam dostarczy II Śląski Targ na Drzewka w Katowicach (od 4 do 10 października 1931 r.).

Polskie jabłka w Gdyni.

Poraz pierwszy w dziejach polskiego sadownictwa przybędą do Gdyni nasze jabłka na zimowe przechowanie w wielkiej chłodni, gdzie zarezerwowano miejsce na 50 wagonów owoców polskich, które rzucone będą na wiosnę przyszłego roku na rynek, konkurując z australijskiemi, kanadyjskiemi i kalifornijskiemi jabłkami.

Dotąd rzucano na rynek jesienią za bezcen cały zapas owoców, gdyż nie było ich gdzie przechować. Część tego zapasu zjadano, z części robiono przetwory, reszta zaś uległa zepsuciu i w okresie świąt Bożego Narodzenia brakowało zazwyczaj krajowych jabłek lepszych gatunków, wobec czego sprowadzano olbrzymie ilości jabłek zagranicznych, za które płacono miljony złotych.

Obecnie właściciele sadów będą mogli przechować w chłodni gdyńskiej część tegorocznego zbioru aż do późnej wiosny, a więc gruszki do marca, a jabłka nawet do czerwca roku przyszłego. Przyniesie to gospodarstwu polskiemu wielkie korzyści i z czasem wyruguje owoce importowane, które dziś przywozi się za około 12 miljonów złotych.

Rady praktyczne.

Jak wykorzystać tegoroczny wielki urodzaj pomidorów?

O ile przewidywania i przepowiednie nie zawiodą, zima szykuje się nam szczególnie ciężka, musimy też w miarę możności przygotować się na nią. Na pierwszy plan występuje tu rola gospodyń. Wyzyskać dary lata, aby jak najłatwiej przebyć zimę — oto naczelne zagadnienie zabiegliwej pani domu.

Między innemi nadzwyczajnie obrodziły w tym roku pomidory. Jak wiadomo, zawierają one życiodajne witaminy, nie tracące swoich własności nawet poddane 100 st. temperaturze przy gotowaniu czy smażeniu. Można więc je zużytkować na zimę. Pytanie tylko jak? O soleniu pomidorów w całości, o robieniu z nich marmelady do przyrządzania w zimie sosów i zup, wiemy już wszyscy. „(Gość Niedz.“ pisał o tem w ub. r. w nr. 30). Nie wszystkim natomiast wiadomo, że z pomidorów — i to zarówno czerwonych, jak z drobnych zielonych, jeszcze niedojrzałych — smażyć można wyśmienitą konfiturę. Smażmy więc, nie tracąc czasu, konfiturę z nich. Oto dwa niezawodne przepisy:

Konfitura z czerwonych pomidorów: Na kilo pomidorów ugotować syrop z 1 kilograma cukru i jednej szklanki wody, do tego dodać dwie cytryny, obrane ze skórki i bardzo uważnie wyłuskane z pestek, a potem pokrajane w plasterki. Łyżeczka araku lub koniaku i troszkę wanilji konieczna jako wonna i smaczna zaprawa. Kilo zdrowych, możliwie gładkich pomidorów pakrajać na równe plastry i kiedy syrop jest już dostatecznie wysmażony, włożyć pomidory do syropu i smażyć je w nim na niezbyt wielkim ogniu, dopóki nie zrobią się szkliste. Po wystudzeniu w tem samem naczyniu, w którem się smażyły (najlepiej oczywiście w specjalnej mosiężnej misce do konfitur), ostrożnie poukładać je w starannie wymyte i wytarte do sucha słoiki.

Konfitura z zielonych pomidorów: podobnie jak przy czerwonych — na kilo pomidorów kilo cukru. — Pomidory wytrzeć do sucha i rozkroić każdy pomidor na cztery części, o ile zaś sztuki są drobne, tylko na dwie. Włożyć wszystkie w głębokie naczynie, skropić spirytusem i tak pokrajane pozostawić przez noc. Nazajutrz przygotować syrop, w którym, jak poprzednio, smażyć pomidory, dopóki nie staną się szkliste. Przy samym końcu smażenia dodać dwie cytryny, obrane ze skórki, jak najstaranniej wyłuskane z pestek (które psują smak konfitury, zaprawiając je goryczą) i pokrajane w plasterki. Wyborna to, bardzo ozdobna konfitura, szczególnie nadająca się do przystrajania nią omletów, ciast i tortów.

Przyjmujcie dzieci bezrobotnych na dożywianie!

Zgłoszenia przyjmuje katowicki okręg „Caritas“, ulica Krasińskiego (barak).